

&& . !

añapa =70020A>5

8<A:pa128FF7@>4>;3>20B00,452K5B>8@?*.@8ABK<1>@B><, =0 70:20A:5, 8A?5GQ==00 =0 AB0;8 ?@8 35



"	"	!"	" "
60 <8=	8 <8=	4	350 °C

=3@5485=BK

- 500 g** A8W3003B(518>83000-A8Q1<690+ 20% <5;:>9 A5<>375**ml** 2>40 :>=<0B=>9 B5<?5@0BC@K (75% 384@0B0F88)
- 100 g** 0:B82=00 70:20A:0 (?>4:>@<;5=0 70 4-6 G, =0 ?8**15 g** <>@A:00 A>;L
- 2 cda** >82a2i5jin07>0;5=A88 (B5AB> + D8=8H) **c/n** :@C?=00 A5<>;8=0 4;O @0ABO6:8 8 703@C7:8 =0 ;>?0BC
- 250 g** B&0M Marzano (>B60BK9, 157 20@:8) **300 g** 4aF0D5tt0, >B60B00 1 G 8 ?>@20==00
- 1 manojo** A25689 1078;8: (?>A;5 ?5G8) **1 pizza** ACE>9 >@530=> 8 A>;L E;>?LO<8 (?> 2:CAC)

(038

- 1** " !
!<5H09B5 <C:C A 340 <; 2>4K 8 409B5 >B4>E=CBL 40 <8=CB (02B>;87): MB> C2;06=O5B 8 @0728205B ;:59:>28=C
- 2** * / \$ " & /
\$5@<5=B8@<5B5A280W5B700022502K5?94<200890A0, :064K5 30 <8=CB. "5AB> 4>;6=> 2K@0AB8 =0 50-60%
- 3** \$ % 24-48 '
0745;8B5 =0 420 :>;>1:0 ?@8<5@=> ?> 490 3, ?>4:0B09B5 A =0BO65=85< 8 C;>68B5 :064K9 2 A<070==K9 <0A;><

- 4 \$ " !" 07>638B5 :0<04>, ?<AB00-B5<50B5:BA@ 41>@5C@0B<5<00>BB@250@05@1B5@07A@A5B7837@G;@A4#
- 5 !"/ #",, + / K;>68B5 :>;>1>180A<0;C@8B<0B<5B<B@B@8209B7?C@K5G7@021B50F52@8A5=AB0- 4@00<87@K40200 ?@
- 6 ! #! # " # 0S5A8B5>B60B>AB2820BfA<G8AB>(5A1B@0AB1B>2>21CAB@<20CAB2=5BAC>AB@0;9)@505>68B5@5AB>>B605C
- 7 ', 6-8 # " ! " !1@>ALB5 ?8FFC=0AB4;1 <8=8B50572B@42B5?85F@8 70:009B5?0B<9;C5>8B5K@<8=OBL?@8560C (AB>@>=C
- 8 ' 5@5;>68B5 ?8FFC =0 4>A:C, 4>102LB5 A25689 1078;8;, ?>A;54=NN AB@C9:C 20;5=A89A:>3> >;82:>2>3> <0A;0 8

!@254KB>@0

- #3;5@>48AB0O AB0;L — MB> @07=8F0 <564056@5A501B3@<62B1.8 1;54=>9. =0 ? @>2>48B B5?;> :C40 1KAB@5
- B68<09B5<>F005>B405B1<7>C24K0MB003548,878B=04AB0B5B0>@008205560G>2C 8 >AB02;05B A5@548=
- !;548B5 70BA05B5:B<04> 500 350=8<05BAO A >4=>9 AB>@>=K, ?>MB><C ?8FF0 @C<O=8BAO =5@02=><5@=>.

!4085367B85

Kamado Joe Classic III 18"

Classic III con SloRoller llega fácil a 350 C estable, ideal para la pizza romana a la pala.

mikamado.es/ru/kamados/kamado-joe-classic-iii

Big Green Egg ConvEGGtor — Large

Deflector para cocer indirecto y no quemar la base de la masa madre.

mikamado.es/ru/accesorios/bge-conveggtor-large

VEVOR A401113145AB90

Acero de 9,5 mm acumula calor para el borde alto y alveolado de la romana.

mikamado.es/ru/accesorios/vevor-pizza-steel-carbono

Ooni - Pala larga 14

Pala larga de 14 perforada para meter la pizza alargada sin que se pegue.

mikamado.es/ru/accesorios/ooni-pala-perforada-14

Ooni - Termómetro K9

Medir la temperatura real del acero antes de hornear a 350 C.

mikamado.es/ru/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

>=K9@5552B.u/recetas/pizza-a-la-pala-masa-madre-kamado

0:ACDAB=8iR@B@7>9G7B3@BA4N A ?>4E>4OI8E ?>:C?>.. 57 4>?>;=8B5;L=KE 70B@0B 4;O 20A.